MARRONS GLACES

Des marrons de Turin, de Lyon, de l'Ardèche. Oter la première écorce à cru, puis plonger marrons 2 mn dan de l'eau bouillante pour enlever la deuxième écorce. Envelopper les marrons 2 par 2 dans de la mousseline et les couvrir d'eau froide dans une casserole. Porter presque à ébullition 2 h, sans jamais cuire. Ils sont à point lorsqu'une épingle les traverse facilement. Sortie les petits sacs les plonger dans un sirop bouillant (700 g de sucre pour 1 litre d'eau, 1 gousse de vanille. Le sirop doit atteindre 25°au pèse sirop. Continuer doucement la cuisson pour arriver à 32°. Ouvrir la mousseline. Porter le sirop à 37° de concentration et remettre les marrons un par un pour 1/2 h. Avec une spatule trempée de sirop frotter la paroi intérieure de la bassine (une partie seulement) à ce contact le sirop blanchira. Poussez le sirop et recommencez l'opération, en 4 ou 5 fois tout un coin de la bassine en surface de viendra trouble. Un à un à poussez-y les marrons, retirez-les à la spatule et mettez-les à sécher sur une grille, à la tiédeur, pendant quelques heures.

MARRONS GLACES

Compter le même poids de sucre que de marrons, 2 verres d'eau par kilo de fruits et 1 gousse de vanille.

Apres avoir pratique une incision, plonger les marrons 5 à 10 minutes dans une marmite d'eau bouillante pour enlever facilement l'écorce et la peau qui les enveloppent. Les mettre à cuire une demi-heure environ dam de l'eau légèrement salée, que l'on peut éventuellement parfumer d'une gousse de vanille. Vérifier soigneusement la cuisson, car il ne faut en aucun cas que les marrons se défassent. Préparer un sirop consistant avec de l'eau, du sucre et de la vanille. Y plonger les marrons. Laisser bouillir environ cinq minutes. Transvaser le tout dans une terrine jusqu'au lendemain. A ce moment-là recuire les marrons dans le sirop pendant 5 nouvelles minutes. Les enlever à l'aide d'une écumoire et les aligner sur une grille que l'on placera à l'entrée du four, pour les faire sécher.

CREME DE MARRONS

2 kilos de marrons, 60 g de sucre, 2 grosses pincées de sel, quelques branches de céleri, 1 dl de crème.

Pratiquez une entaille dans le côté bombé des marrons. Mettez-les au four 7 à 8 minutes sur une plaque contenant un peu d'eau. Epluchez-les et rangez-les dans un sautoir. Ajoutez du sel, du sucre et mouillez avec de l'eau. Laissez cuire jusqu'à ce qu'ils s'écrasent facilement. Passez au tamis et ajoutez la crème. Dressez à la poche.

RAMEQUINS DE MARRONS

Pour 6 personnes: 500 g de marrons, du lait, 3 oeufs, 1 jaune d'oeuf, 20 cl de crème fraîche, 3 pincées de sel, 1 pointe de muscade, du poivre, 6 ramequins beurrés.

Faites cuire 500 g de marrons. Après les avoir pelés, passez-les chauds à la moulinette (grille fine). Dans un grand saladier, cassez 3 gros oeufs entiers, ajoutez 1 jaune d'oeuf, 20 cl de crème fraîche, 3 pincées de sel, 1 pointe de muscade, poivrez et battez en omelette à la fourchette. Versez les oeufs sur les marrons en purée, mélangez au fouet à main et remplissez 6 ramequins bien beurrés à la petite louche. Mettez les ramequins dans un plat au bain-marie, au ras de l'ébullition, et placez au four (th 6), pour 30 minutes. Sortez le plat du four. Préparez des assiettes et démoulez les ramequins.

PUREE DE MARRONS POUR ENTREMETS

Pour 6 personnes: 500 g de marrons, 1 litre d'eau pour épluchage, 1 pincée de sel, un peu d'eau eau pour la cuisson, 100 g de sucre, 1/2 gousse de vanille.

Mettre l'eau d'épluchage, bouillir avec le sel. Fendre les marrons du côté opposé au germe. Mettre de l'eau bouillante, cuire quelques minutes jusqu'à ce que les peaux s'enlèvent facilement. Enlever les deux peaux à la fois. Mettre les marrons à cuire avec la vanille, le sucre et de l'eau presque à leur hauteur. Cuire jusqu'à ce que les marrons commencent à se mettre en purée. Les tamiser ou les passer. On dispose alors d'une purée de marrons très épaisse, prête à être transformée suivant plusieurs recettes. Il y a lieu de la travailler vigoureusement en introduisant les produits de complément, afin qu'elle devienne bien lisse. Les 500 g de marrons demandés sont comptés bruts, mais sains. Remplacer les marrons mauvais qui doivent être vus lorsqu'on fend avant cuisson. La purée de marrons salée se fait en suivant la méthode d'épluchage ci-dessus, mais en conduisant le reste de la préparation comme pour une purée de pommes de terre.

PUREE DE MARRONS

Pour 6 personnes: Epluchez 1 kg de marrons. Couvrez-les d'eau salée et laissez-les cuire pendant 45 mn (15 mn en auto- cuiseur). A la fin de la cuisson, ils doivent s'écraser facilement. Egouttez-les à nouveau, réduisez-les en purée et battez-la avec 50 g de beurre et 3 c à soupe de crème fraîche. Rectifiez l'assaisonnement et servez tel quel ou sur des fonds de tartelettes autour d'un gibier, d'une dinde, d'un rôti de porc. Il ne faut pas laisser refroidir les marrons avant de les réduire en purée, car froids, ils ne s'écrasent pas bien.

PUREE DE MARRONS (2)

500 g de purée de marrons, 50 g de beurre, 2 ou 3 dl de lait bouillant.

Ajouter le beurre par petits morceaux, puis le lait bouillant. Verser dans un compotier. Servir froid avec ou sans crème. On peut aussi démouler après refroidissement.

PUREE DE MARRONS (3)

Pour 6 personnes: un kilo de marrons, 3/4 de litre de bouillon, 75 g de beurre, 3 à 4 cuillerées à soupe de crème, un petit morceau de céleri-rave, un bouquet garni, de l'estragon, du sel, du poivre,

Fendez les marrons. Jetez-les dans l'eau bouillante. Faites-les cuire cinq minutes. Egouttez-les. Enlevez-en les deux peaux. Mettez les marrons dans le bouillon très chaud avec le céleri, le bouquet garni, une branche d'estragon, du poivre. Lorsqu'ils sont cuits, retirez le bouquet et l'estragon. Egouttez bien les marrons et réduisez-les en purée fine. Travaillez celle-ci avec une spatule en bois en incorporant le beurre par morceaux, puis la crème. Complétez avec du lait en fouettant pour que la purée devienne légère et très onctueuse. Rectifiez l'assaisonnement.

PUREE DE MARRONS (4)

Pour 1 kilo de marrons ou de châtaignes, on compte 1 litre et demi de lait, 300 g de sucre, 2 sachets de sucre vanillé, 100 g de beurre et une pincée de sel. Préparer les fruits. Les cuire à l'eau 10 mn et enlever les deux peaux. Puis les cuire dans du lait. Les passer en purée et y ajouter le restant de lait tout en battant avec un fouet pour obtenir une mousse légère. Ajouter les sucres et le sel et enfin le beurre divisé en morceaux.

CHATAIGNES AU LAIT

Apres incision, les plonger cinq à 10 minutes dans une marmite d'eau bouillante. Les éplucher. Achever la cuisson dans du lait bouillant, légèrement salé. Sucrer selon son goût peu avant de servir

CHATAIGNES AU BOUILLON

Pour 1 kilo de marrons, il faut un bon morceau de beurre, 2 morceaux de sucre, un demi litre de bouillon et du sel. Eplucher les marrons. Les mettre dans une casserole, les couvrir de bouillon en ajoutant du sucre et du sel. Dès que le liquide frémit, ajouter enfin le beurre et laisser cuire à feu doux, sans remuer, pendant plus ou moins une heure, s'harmonisent volontiers avec le faisan.

CHATAIGNES AU CHOU

1 kg de châtaignes, 5 ou 6 feuilles de chou.

Fendez les châtaignes, jetez-les dans l'eau bouillante un peu salée 15 minutes, retirez les peaux. Lavez-les à l'eau fraîche. Enfermez des petits tas de châtaignes dans les feuilles de chou ramollies à l'eau bouillante. Faites cuire 45 minutes dans une cocotte vapeur. Servez-les arrosées de vin blanc ou de lait chaud.

CHATAIGNES AU LARD

Pour 6 personnes: 2 kilos de châtaignes (ou de marrons), 2 échalotes, 1 cuillerée à soupe d'huile, un brin de thym, 125 g de lard de poitrine frais, un grand bol de bouillon, sel et poivre.

Fendez l'écorce des châtaignes. Plongez-les 5 minutes dans de l'eau bouillante salée puis égouttez-les. Enlevez bien les deux peaux. Epluchez et hachez les échalotes. Faites-les revenir à

l'huile dans une cocotte. Saupoudrez-les de thym émietté. Ajoutez le lard coupé en petits dés. Laissez bien dorer. Incorporez les châtaignes. Faites revenir encore cinq minutes en remuant pour bien les imprégner. Mouillez avec le bouillon. Couvrez. Laissez cuire à feu très doux 40 minutes. Salez et poivrez. Servez ces châtaignes seules, accompagnées d'une salade ou en garniture de volaille ou de viande rôtie.

CHATAIGNES BOUILLIES

Ne pas oublier de les inciser. Les plonger dans une grande casserole d'eau légèrement salée et parfumée d'une branche ou deux de fenouil. Les laisser cuire à gros bouillons de 25 à 30 minutes. Vérifier la cuisson avant de les retirer définitivement du feu. Non seulement elles doivent s'éplucher facilement, mais être farineuses et fondantes. Se servent telles quelles.

MARRONS AUX CHOUX DE BRUXELLES

Pour 6 à 8 personnes: 1 kg de marrons, 1 branche de céleri, 75 cl de lait, 1 c à café de sel, 1 kg de choux de Bruxelles, 2 c à café de sel, 1 quignon de pain sec, 3 c de graisse d'oie, du sel, du poivre.

Otez la grosse peau des marrons, mettez-les dans une casserole d'eau bouillante. A ébullition laissez cuire 2 mn. Epluchez les choux de Bruxelles et plongez-les dans une cocotte d'eau bouillante. A la nouvelle ébullition, laissez cuire 1 mn, égouttez les choux, passez-les sous l'eau froide. Videz la cocotte et remettez de l'eau à bouillir. Ajoutez 2 c à café de sel, 1 quignon de pain sec versez-y les choux et, à la nouvelle ébullition, laissez cuire 15 mn en baissant le feu. Egouttez les marrons et enlevez leur seconde fine peau. Rangez-les cote à côte

dans un grand plat à gratin; ajoutez 1 branche de céleri coupée en petits bouts, couvrez de lait (75 cl), ajoutez 1 c à café de sel, 1 feuille de laurier, 1 branche de thym et posez le plat sur feu fort. Dès l'ébullition, baissez le feu, intercalez une plaque d'amiante et laissez cuire 35 mn à tous petits bouillons (frémissements). Enlevez le pain, égouttez les choux, passez-les sous l'eau froide. Enlevez les marrons du feu; posez une grande poêle sur feu fort, avec 3 grosses c de graisse d'oie, ajoutez les choux, salez, poivrez et laissez dorer 5 à 6 mn. Enlevez les marrons du plat à gratin, posez-les sur un plat en enlevant les croûtes de lait. Ajoutez les marrons aux choux de Bruxelles dans la poêle, mélangez très doucement; poivrez et versez le tout dans un plat au four (th 4) pour 10 à 15 minutes.

POTAGE AUX MARRONS

Pour 6 personnes. Epluchez 800 g de marrons. Couvrez-les de bouillon, ajoutez 1 branche de céleri et 1 oignon. Faites cuire 45 mn (15 mn en autocuiseur). Passez le tout à la Moulinette et ajoutez 1/2 litre à 3/4 litre de lait chaud pour amener le potage à la consistance désirée. Laissez mijoter 20 mn. Servez avec des rondelles d'oignons frits.

POTAGE AUVERGNAT AUX CHATAIGNES

Pour 6 personnes: 1 kilo de châtaignes ou 1 boîte de purée de châtaignes, 1 litre de bouillon de poule, 1 litre de lait, 50 g de beurre, 1 branche de céleri, 2 poireaux, 1 gros oignon, 1 gousse d'ail, feuille de laurier, 1 morceau de sucre, noix muscade, 1 demi-verre de crème fraîche, sel et poivre.

Epluchez et faites cuire les châtaignes, réduisez-les en purée. Faites dorer dans le beurre les légumes coupés en julienne, avec la gousse d'ail écrasée, la feuille de laurier et laissez cuire doucement en remuant. Ajoutez la purée de châtaignes, remuez encore pendant quelques minutes puis versez le bouillon, salez et poivrez, ajoutez un morceau de sucre et un peu de muscade râpée. Laissez cuire doucement pendant un quart d'heure. Ajoutez alors le lait, laissez réduire un peu le potage et, au moment de servir, liez avec la crème fraîche.

SOUPE AUX CHATAIGNES

Verser de la purée de châtaigne dans du bouillon de poulet, mélanger, ajouter du persil haché, sel, poivre, muscade, de la crème liquide et des châtaignes entières. Cuire en remuant de temps en temps. La soupe doit être un peu épaisse. Mettre une tranche de pain de châtaigne sur une assiette et verser de la soupe à côté.

SOUPE AUX MARRONS

Pour 6 à 8 personnes: 500 g de beaux marrons, 75 g de beurre, 3 oignons, 1 blanc de poireau, 3 gousses d'ail, 2 petites branches de céleri, 5 cl de crème fraîche, 6 à 8 tranches de pain rassis, 6 à 8 fines tranches de cantal, sel, poivre,

Epluchez et faites cuire les marrons dans un litre trois quarts d'eau avec les oignons, le poireau, le céleri émincés finement, l'ail écrasé, sel et poivre. Réduisez en purée fine et liquide. Gardez au chaud. Faites dorer le pain dans la moitié du beurre. Versez le potage dans une soupière bien chaude contenant le reste du beurre. Liez avec la crème. Servez aussitôt sur les croûtons frits recouverts d'une tranche de cantal.

SOUPE AUX MARRONS

Pour 8 personnes: 2 litres de bouillon, 500 g de marrons, 200 g de mie de pain, 60 g de beurre.

Fendez les marrons et plongez-les dans l'eau bouillante. Egouttez-les et retirez-les deux peaux. Dans une casserole, mettez le bouillon à chauffer et ajoutez les marrons épluchés et la mie de pain. Salez et poivrez et laissez cuire à feu moyen 30 mn. Passez au tamis et remettez à cuire 10 mn avec le beurre. Peut être accompagné de croûtons frits dans le beurre.

SOUPE PAYSANNE AUX MARRONS

Pour 6 personnes: 350 g de lard de poitrine demi-sel, 1 kg de marrons, 1 branche de céleri, sel, poivre.

Mettez le lard dans une casserole, recouvrez-le largement d'eau froide, amenez doucement à ébullition, baissez le feu et laissez frémir pendant 2 mn, puis égouttez-le. Mettez-le ensuite dans un petit faitout avec la branche de céleri, ajoutez 1 litre 1/4 d'eau bouillante non salée et laissez cuire à frémissement. Pendant ce temps épluchez les marrons: fendez en croix avec un couteau pointu les deux peaux sur le côté bombé. Plongez-les ensuite dans l'eau bouillante et égouttez-les au bout de 5 mn. Retirez les peaux. Lorsque le lard a frémi pendant 30 mn, ajoutez les marrons et 1 litre d'eau bouillante. Poivrez. Laissez cuire environ 45 mn, retirez du feu. Egouttez le lard coupez-le en petits dés. Passez les marrons au tamis et ajoutez cette purée au bouillon. Vérifiez l'assaisonnement. Remettez la soupe sur feu doux, ajoutez le lard et laissez mijoter 5 mn. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Servez très chaud avec des croûtons.